



## SCHEMA TECNICA / DATA SHEET

### ARTICOLO - ARTICLE

Codice / Number	372019
Descrizione / Description	TAV EXC ORANGE

### INGREDIENTI / INGREDIENTS

#### Cioccolato fondente con succo di arancia e mandorle

Ingredienti: zucchero, pasta di cacao, **mandorle** 7%, succo di arancia da concentrato 3,9%, burro di cacao, **burro** anidro, zucchero invertito, succo di limone da concentrato, emulsionante (lecitina di **soia**), ananas, gelificante (pectine), aroma naturale di arancia.

Può contenere **semi di sesamo** ed altra **frutta a guscio**.

Cioccolato fondente - Cacao: 47% minimo.

#### Dark chocolate with oranges juice and almonds

Ingredients: sugar, cocoa mass, **almonds** 7%, orange juice from concentrate 3,9%, cocoa butter, anhydrous **milk** fat, inverted sugar, lemon juice from concentrate, emulsifier (**soya** lecithin), pineapples, gelling agent (pectins), orange natural flavouring.

May contain **sesame seed** and other **nuts**.

Dark chocolate contains - Cocoa solids: 47% minimum.

### VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / 100 g

Energia	Energy	2229 kJ/ 535kcal
Grassi	fat	32 g
-di cui acidi grassi saturi	-of which saturates	17 g
Carboidrati	Carbohydrate	51 g
-di cui zuccheri	-of which sugars	46 g
Proteine	Protein	7,0 g
Sale	Salt	0,08 g

### CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORIAL CHARACTERISTICS

Sapore: Tipico del cioccolato fondente con arance e mandorle, assenza di sapori estranei

Taste: Typical of dark chocolate with oranges and almonds, absence of off-flavours

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Valori target	max	unit
Umidità / Moisture	-	2	%


**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

	<b>Max</b>	<b>Unit</b>
Conta mesofila totale / Total bacterial count	20000	cfu/g
Enterobacteriaceae	100	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Assente / Absent	in 1 g
Muffe / Mould	100	cfu/g
Lieviti /Yeast	100	cfu/g
Coagulase positive Staphylococci	100	cfu/g
Salmonella	Assente / Absent	in 25g

**PESO UNITA' DI CONSUMO / WEIGHT CONSUMER UNIT**

100 g

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS**

1. Conservare il cioccolato in luogo fresco, asciutto ed aerato, lontano da cattivi odori e dai raggi solari, mantenendo la temperatura tra 16°C e 18°C: gli sbalzi di temperatura sono la causa dell'imbiancamento del Prodotto.

The chocolate must be stored in a cold and dry place, far from foreign odours and from sun rays, keeping the temperature between 16°C and 18° C: temperature changes may cause the appearance of a white coating on the chocolate surface.

2. Maneggiare con cura gli imballi: il cioccolato è un prodotto delicato.

The product must be careful handled.

3. Immagazzinare il cioccolato lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di accatastare le confezioni per non provocare schiacciamenti e rotture.

The chocolate must be stored far from walls and never directly on the floor.

4. Conservare il cioccolato lontano da prodotti facilmente infestabili da insetti.

The chocolate must be kept away from products that can easily be contaminated by insects.

5. Pulire regolarmente il magazzino, controllando l'eventuale presenza di roditori e insetti.

The warehouse must be regularly cleaned and pest monitored.



**CONDIZIONI GENERALI / GENERAL CONDITIONS**

---

1. Il prodotto non contiene additivi diversi da quelli riportati sulle singole etichette  
The product doesn't contain anything different from what is written on the label.
  2. La Lindt S.p.A garantisce che le materie prime utilizzate non contengono ingredienti derivati da materie prime geneticamente modificate.  
Lindt S.p.A guarantees the total absence of GMO ingredients.
  3. L'etichettatura del prodotto è conforme al regolamento UE n° 1169/2011.  
The label is conform to UE regulation n° 1169/2011.
  4. Il prodotto è conforme alle richieste legali dei paesi CEE, EFTA, USA.  
The product is conform to the legal requests of CEE, EFTA, USA.
- 

Induno Olona, 16 Maggio 2022

LINDT & SPRUNGLI S.P.A.  
Quality Assurance